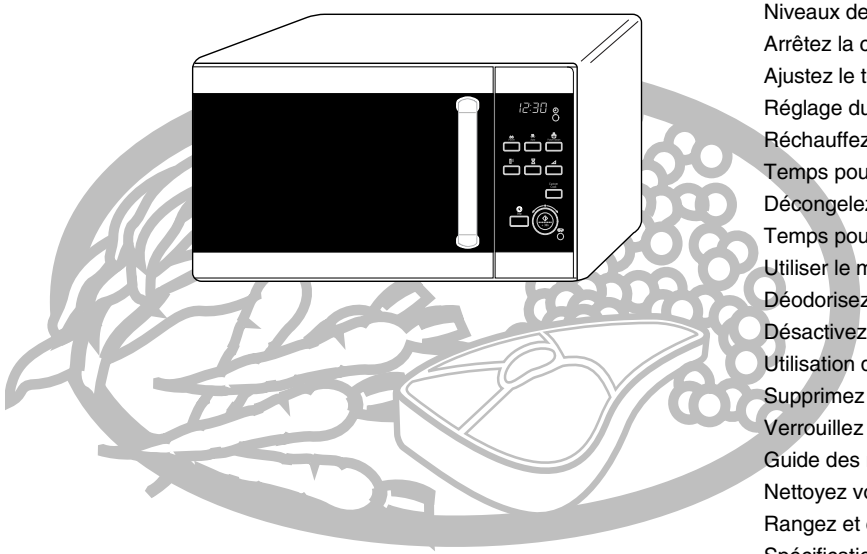
MW107W-FR.fm Page 1 Wednesday, March 24, 2004 1:39 PM

SAMSUNG

# FOUR À MICRO-ONDES

## Mode d'emploi

## MW107W

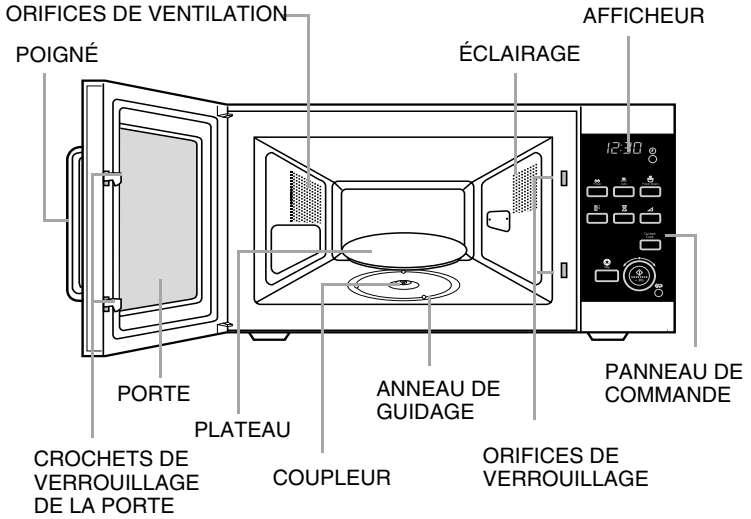



Four ....2
Accessoires ....2
Panneau de commande ....2
Utilisez ce mode d'emploi....3
Précautions d'emploi ....3
Installez votre four à micro-ondes ....5
Réglez l'horloge....5
Problèmes et solutions ....6
Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes....6
Niveaux de puissance ....7
Arrêtez la cuisson....7
Ajustez le temps de cuisson....7
Réglage du temps de repos ....8
Réchauffez un plat en mode automatique ....8
Temps pour le réchauffage en mode automatique ....8
Décongelez un plat automatiquement....9
Temps pour la décongélation automatique....9
Utiliser le mode Étuver ....10
Déodorisez votre four....11
Désactivez la rotation du plateau ....11
Utilisation de la fonction Cuisson personnalisée....11
Supprimez le signal sonore....12
Verrouillez votre four à micro-ondes ....12
Guide des récipients....13
Nettoyez votre four à micro-ondes ....14
Rangez et entretenez votre four à micro-ondes....14
Spécifications techniques....15


**Code Nº : DE68-02914A**

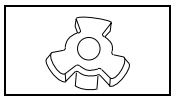
F

## Four

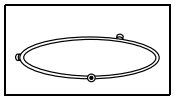



## Accessoires

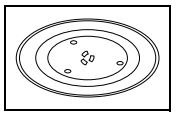
***Selon le modèle de four à micro-ondes acheté, vous disposez de plusieurs accessoires utilisables de diverses manières.***



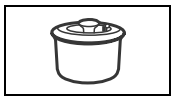
1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.
   Objet: le coupleur fait tourner le plateau.



2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.
   Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



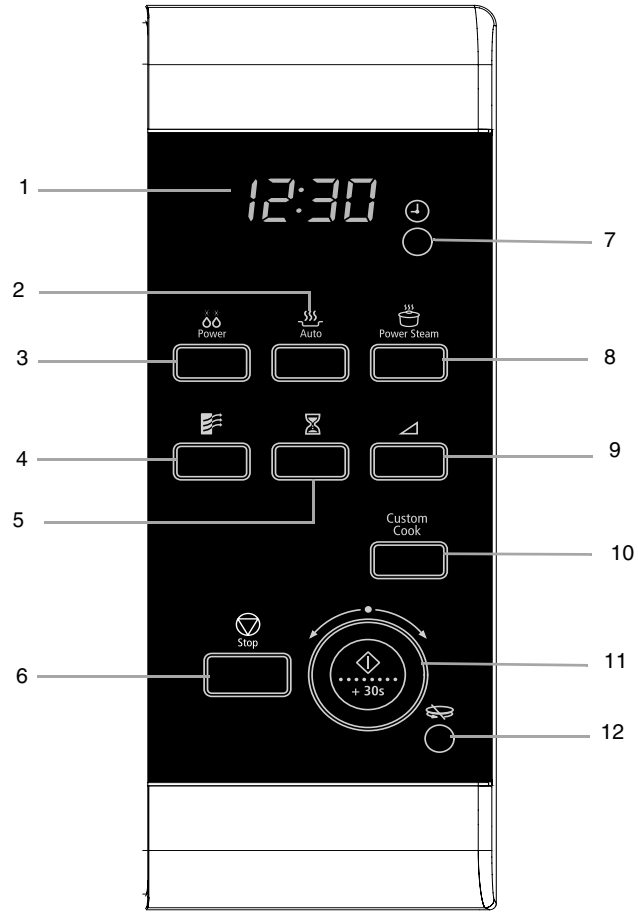
3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.
   Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



4. **Cocotte vapeur**, voir page 10.
   Objet: La cocotte vapeur en plastique est utilisée pour étuver des aliments.

☛ N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

## Panneau de commande




1. AFFICHEUR
2. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
3. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
4. BOUTON DE DÉSODORISATION
5. RÉGLAGE DU TEMPS DE REPOS
6. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION
7. RÉGLAGE DE L'HEURE
8. SÉLECTION DU MODE ÉTUVER
9. SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
10. BOUTON CUISSON PERSONNALISÉE
11. BOUTON DE DÉMARRAGE ET D'AJOUT DE TEMPS DE CUISSON
12. DEBRAYAGE DE LA ROTATION DU PLATEAU

MW107W-FR.fm Page 3 Wednesday, March 24, 2004 1:39 PM

## *Utilisez ce mode d'emploi*

***Vous venez d'acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d'emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :***

- ***précautions d'emploi,***
- ***récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils utiles.***

***Au début du mode d'emploi, vous trouverez l'illustration du four et plus particulièrement du panneau de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.***

***Les instructions pas à pas emploient trois symboles :***

**Important** **Remarque** **Tournez**

***PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION ÉVENTUELLE À UNE ÉNERGIE MICRO-ONDE EXCESSIVE***

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.

(a) N'essayez jamais d'utiliser le four avec la porte ouverte, d'intervenir sur les verrouillages de sécurité (crochets de la porte) ou d'obturer les orifices de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la porte du four et la face avant et ne laissez pas de résidus, de miettes, ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints d'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres, en les essuyant, après usage, d'abord avec un chiffon humide et ensuite avec un chiffon sec et doux.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un spécialiste micro-ondes formé par le fabricant.
Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) porte, joints de porte et joints d'étanchéité,
(2) charnières de porte (cassées ou lâches),
(3) cordon d'alimentation.

(d) Le four doit être réglé et réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

## *Précautions d'emploi*

F

***PRÉCAUTIONS D'EMPLOI.***
***LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT POUR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.***

***Avant de cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, vous devez prendre les précautions suivantes.***

1. N'utilisez **AUCUN** récipient ou ustensile métallique dans le four à micro-ondes:
   - plats métalliques,
   - assiettes avec décorations dorées ou argentées,
   - brochettes, fourchettes, etc.

   Raison: ils provoquent des arcs électriques ou étincelles qui pourraient endommager les parois du four.
2. **NE** réchauffez **JAMAIS** :
   - des bocaux, bouteilles ou récipients fermés hermétiquement ou sous vide. Exemple : petits pots pour bébé.
   - des aliments hermétiques. Exemple : œufs, noix en coquille, tomates.

   Raison: l'augmentation de la pression pourrait les faire exploser (Il convient que les oeufs dans leur coquilles et les oeufs durs entiers ne soient pas cuits dans un four micro-ondes car ils risquent d'exploser, même après la fin de la cuisson.).

   Astuce: retirez le couvercle et percez les peaux, sachets, etc.
3. **NE** faites **JAMAIS** fonctionner le four à vide.
   Raison: cela pourrait endommager les parois du four.
   Astuce: laissez un verre d'eau en permanence dans le four. Si vous démarrez le four accidentellement, l'eau absorbera les micro-ondes.
4. Lorsque le four fonctionne à vide, l'alimentation électrique du four est automatiquement coupée par mesure de sécurité. Après une période d'attente d'environ 30 minutes, vous pouvez de nouveau faire fonctionner le four normalement.
5. **NE** couvrez **JAMAIS** les orifices de ventilation situés à l'arrière du four avec des torchons ou des papiers.
   Raison: les torchons ou papiers pourraient prendre feu à cause de l'évacuation de l'air chaud.
6. Utilisez **TOUJOURS** des gants isolants pour retirer un plat du four.
   Raison: certains plats absorbent les micro-ondes et il y a toujours un transfert de chaleur des aliments au plat. Les plats sont donc très chauds.
7. **NE** touchez **PAS** les parois intérieures du four.
   Raison: malgré les apparences, ces parois peuvent vous brûler même après la cuisson. Ne mettez aucun produit inflammable en contact avec une zone intérieure du four. Laissez d'abord le four refroidir.

MW107W-FR.fm Page 4 Wednesday, March 24, 2004 1:39 PM



F

**8.** Pour réduire le risque de feu à l'intérieur du four :
- n'y rangez aucun produit inflammable,
- retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique,
- n'utilisez pas votre four à micro-ondes pour sécher des journaux,
- en cas d'apparition de fumée, laissez la porte du four fermée et arrêtez le four ou débranchez-le de la prise électrique.

**9.** Faites **TOUJOURS** très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé.
- Attendez au moins 20 secondes après avoir arrêté le four, pour bien répartir la chaleur.
- Remuez pendant la cuisson si nécessaire et **TOUJOURS** après.
- Manipulez les récipients avec précaution après la cuisson. Vous risquez de vous brûler si le récipient est trop chaud.
- Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température longtemps après leur sortie du four et éviter ainsi de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson.
- Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
  Raison: lorsque vous réchauffez des liquides, l'ébullition peut être "à retardement" ce qui signifie qu'elle peut être atteinte une fois le récipient sorti du four. Vous risquez de vous ébouillanter par inattention.
- Si vous vous ébouillantez :
  * plongez la partie ébouillantée dans de l'eau froide pendant au moins dix minutes,
  * couvrez avec un pansement sec et propre,
  * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE** remplissez **JAMAIS** complètement le récipient. Choisissez un récipient évasé pour prévenir tout débordement de liquide. Des bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébé doit être remué ou agité et la température doit en être vérifier avant consommation, afin d'éviter les brûlures.
- **NE** chauffez **JAMAIS** un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.

**10.** Veillez à ne pas endommager le cordon d'alimentation.
- Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau et tenez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé.

**11.** Quand vous ouvrez la porte du four, tenez-vous à une longueur de bras.
Raison: l'air chaud ou la vapeur libérée pourrait vous brûler.

**12.** Conservez l'intérieur du four propre.
Raison: des particules de nourriture ou des gouttes de graisse collées aux parois ou au plancher du four peuvent endommager sa peinture et réduire son efficacité.

**13.** Un "cliquettement" peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.
Raison: ce bruit indique un changement de puissance. Ce phénomène est normal.

### *INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES*

Pendant la cuisson, regardez de temps à autres dans le four lorsque les aliments sont réchauffés ou cuits dans des récipients jetables en plastique, papier ou autres matériaux combustibles.

### *IMPORTANT*

**MIse en gatde :** Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sure et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

### *ATTENTION !*

Si la porte ou ses joints sont endommagés, vous ne devez pas utiliser le four tant qu'il n'a pas été réparé par une personne compétente.

### *ATTENTION !*

Il est dangereux pour toute personne non compétente d'effectuer une opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait d'un couvercle servant de protection contre les micro-ondes.

### *ATTENTION !*

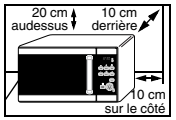
Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés étant donné les risques d'explosion.

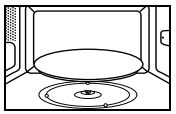
### *ATTENTION !*

Autorisez les enfants à utiliser le four sans surveillance uniquement lorsque des instructions appropriées ont été données pour que l'enfant le fasse en toute sécurité en comprenant les dangers d'une utilisation incorrecte.

## *Installez votre four à micro-ondes*

***Installez le four sur une surface plane, horizontale et suffisamment solide pour supporter le poids du four.***



1. Prévoyez un dégagement d'au moins 10 cm autour du four et de 20 cm au-dessus pour faciliter la ventilation.
2. Retirez tout élément d'emballage de l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau est correctement installé.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à pouvoir accéder à la fiche d'alimentation.

☛ N'obstruez **jamais** les orifices de ventilation, car le four risquerait de surchauffer et de s'arrêter automatiquement. Vous devrez alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi pour le réutiliser.

☛ Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches délivrant une tension de 230 volts CA, 50 Hz. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par un cordon spécial (références I–SHENG SP022, KDK KKP4819D, MOONSUNG EP-48E, SAMIL SP-106B, HIGH PROJECT H.P 3 ou EUROELECTRIC 3410, PENCON (ZD16A) pour l'Israël, SA16 pour l'Afrique du Sud et PENCON (UD13A1) pour le Nigéria, le Ghana, le Kenya et les Emirats Arabes). Faites effectuer le remplacement du cordon par un service après-vente agréé par la marque. La tension d'alimentation doit être respectée. Tout câble d'extension doit être conforme aux spécifications du cordon d'alimentation d'origine.

☛ N'installez **pas** le four dans un environnement chaud ou humide, par exemple à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel.

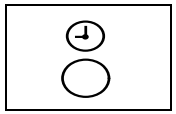
☛ Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et les joints d'étanchéité à l'aide d'un chiffon humide.

## *Réglez l'horloge*

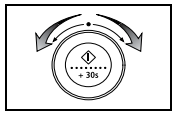
***Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l'heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l'horloge :***

- ***à l'installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

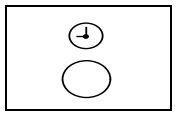
✉ N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage de l'heure d'hiver à celle d'été, et vice-versa.



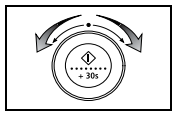
1. **Pour afficher l'heure en mode... appuyez sur le bouton ◷ ...**
   24 heures, une fois.
   12 heures, deux fois.



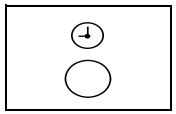

2. Sélectionnez l'heure en tournant le bouton de sélection.



3. Appuyez sur le bouton de réglage ◷.




4. Sélectionnez les minutes en tournant le bouton de sélection.



5. Appuyez sur le bouton de réglage ◷.

F

F

## Problèmes et solutions

***Si vous êtes confrontés à l'un des problèmes ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.***

- Ces phénomènes sont normaux :
  - Condensation à l'intérieur du four.
  - Flux d'air autour de la porte et du four.
  - Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
  - Vapeur s'échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.

- Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton ⏀ .
  - La porte est-elle bien fermée ?

- Les aliments ne sont pas du tout cuits.
  - Avez-vous sélectionné le temps de cuisson et/ou appuyé sur le bouton ⏀ ?
  - La porte est-elle bien fermée?
  - L'alimentation secteur a-t-elle disjonctée ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge de votre prise électrique ?

- Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
  - Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d'aliments ?
  - Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?

- Des étincelles et craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).
  - Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
  - Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
  - Avez-vous mis du papier d'aluminium trop près des parois du four ?

- Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
  - Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
  - Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l'horloge.

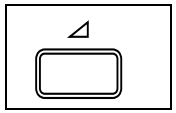
  ✉ Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

## Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

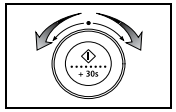
***Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments.***

***Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.***

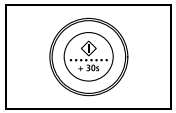
***Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.***



**1.** Appuyez sur le bouton ◿ .
Résultat : la puissance de cuisson maximale (1000W) s'affiche par défaut.
Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton ◿ jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.




**2.** Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de sélection.




**3.** Appuyez sur le bouton ⏀ .
Résultat : l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.

☛ **Ne** mettez **jamais** le four en route lorsqu'il est vide.

✉ Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (1000 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **+30s** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement

## Niveaux de puissance

***Vous pouvez choisir entre six niveaux de puissance préréglés.***

| Niveau de puissance | Puissance |
|---|---|
| MAXIMUM | 1000 W |
| ÉLEVÉ | 850 W |
| MOYEN ÉLEVÉ | 600 W |
| MOYEN | 450 W |
| MOYEN BAS | 300 W |
| DÉCONGÉLATION | 180 W |
| BAS / TIÈDE | 100 W |

✉ Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.

✉ En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

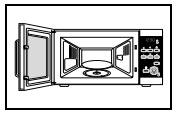
***Si vous souhaitez augmenter ou diminuer le temps de cuisson, tournez le bouton de sélection multiusage vers la droite ou la gauche.***

| Tranche | Augmentation ou diminution par unité de... |
|---|---|
| jusqu'à 1 min. | 5 sec. |
| 1 à 3 min. | 10 sec. |
| 3 à 10 min. | 30 sec. |
| 10 à 20 min. | 1 min. |
| 20 à 40 min. | 2 min. |
| 40 à 99 min. | 5 min. |

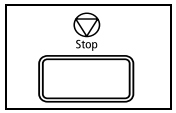
## Arrêtez la cuisson

***Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.***

F



1. Pour arrêter la cuison temporairement; ouvrez la porte.
   Résultat : la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton ◇ .

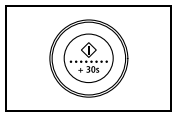



2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton ▽ .
   Résultat : Arrêt de la cuisson:
   Si vous désirez arrêter la cuisson en cours, appuyez sur le houton ANNULATION.

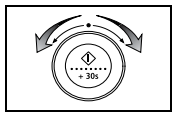
☛ Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton d'annulation ▽ .

## Ajustez le temps de cuisson

***Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.***




Appuyez sur le bouton +30s chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.
Vous pouvez également lancer une cuisson en appuyant directement sur le bouton **+30s**.

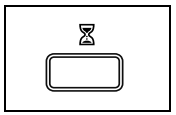



Au cours de la cuisson, augmentez ou réduisez le temps de cuisson en tournant vers la droitre ou vers la gauche le bouton de sélection.

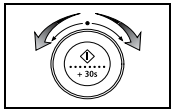
F

## Réglage du temps de repos

***En utilisant cette fonction vous pouvez définir le temps de repos et laissez le repas dans le four (sans cuisson micro-onde).***



**1.** Appuyez sur le bouton ⧖ .



**2.** Sélectionnez le temps de repos en faisant tourner la **commande rotative**.

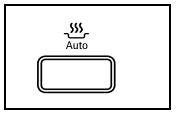
**3.** Appuyez sur le bouton ⏀ .
Résultat : Le temps de repos commence. Lorsque c'est terminée :
1) Le four sonne 4 fois.
2) L'heure est à nouveau affichée.

## Réchauffez un plat en mode automatique

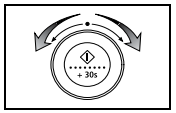
***Cette fonction propose quatre programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson ni le niveau de puissance.***

***Il vous suffit de définir le nombre de parts en tournant le bouton de sélection.***

***Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.***



**1.** Sélectionnez le type d'aliments en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de sélection du mode de réchauffage automatique( ) .



**2.** Sélectionnez le nombre de parts en tournant le bouton de sélection. (Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau de la page suivante.)

**3.** Appuyez sur le bouton .
Résultat : la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes pendant trois minutes.
3) l'heure s'affiche de nouveau.

✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

## Temps pour le réchauffage en mode automatique

***Le tableau suivant présente les divers programmes de cuisson automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations.***

| Code | Aliment | Quantité | Temps de repos | Recommandations |
|---|---|---|---|---|
| 1 | **Assiette garnie** réfrigérée | 300 à 350 g<br>400 à 450 g | 3 min. | Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne les plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz. |
| 2 | **Plat congelé** | 300 à 350 g<br>400 à 450 g | 4 min. | Vérifiez que l'emballage du plat congelé est garanti micro-ondes, puis percez le film protecteur. Mettez le plat dans le four. Ce programme concerne les plats congelés composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terres, des pâtes ou du riz. |
| 3 | **Boissons** (café, lait, thé, eau à température ambiante) | 150 ml (1 tasse)<br>300 ml (2 tasses)<br>450 ml (3 tasses)<br>600 ml (4 tasses) | 1à2 min. | Versez la boisson dans une tasse ou un bol en céramique sans recouvrir. Disposez les tasses de la façon suivante : au centre du plateau pour une seule tasse, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour 3 ou 4 tasses. Remuez avant et après le temps de repos. Prenez garde à ne pas vous brûler en les sortant du four. |
| 4 | **Soupe** réfrigérée | 200 à 250 ml<br>300 à 350 ml<br>400 à 450 ml<br>500 à 550 ml<br>600 à 650 ml | 2 à 3 min. | Versez la soupe ou la sauce dans une assiette creuse ou dans un bol en céramique et recouvrez pendant la cuisson et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos. |

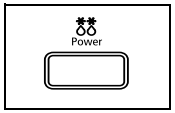
## *Décongelez un plat automatiquement*

***La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille ou du poisson.***

***Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de l'aliment, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.***

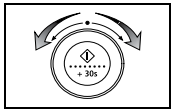
✉ N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

***Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.***




**1.** Appuyez sur le bouton **Power (Power)** uneou plusieurs fois pour sélectionner le type d'aliments à décongeler.
Pour plus d'informations, reportez- vous au tableau ci-dessous.

Exemple: Appuyez trois fois sur le bouton **Power** (Power) pour décongeler du poisson.




**2.** Sélectionnez le poids des aliments en tournant le bouton de sélection.
Vous pouvez sélectionner un poids d'aliment compris entre 200 et 2000g
(Le poids maximum de Pain/Gâteau est de 1000 g.)

**3.** Appuyez de nouveau sur le bouton ◇ pour lancer le processus de décongélation.
Résultat :

- la décongélation commence,
- à mi-parcours, un signal retentit pour que vous retourniez l'aliment,
- appuyez de nouveau sur ◇ pour finir la décongélation.

✉ Vous pouvez également décongeler de le nourriture manuellement. Pour cela, sélectionnez le mode micro-ondes avec un niveau de puissance de 180W. Pour plus de détails, reportez-vous à la section "Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes" en page 6.

## *Temps pour la décongélation automatique*

***Le tableau suivant présente les divers programmes de la Décongélation Automatique, les quantités, les durées et les recommandations appropriées. Ôtez tout type d'emballage avant de procéder à la décongélation. Placez les aliments sur le plateau tournant.***

| Aliment | Portion | Temps de repos | Recommandation |
|---|---|---|---|
| **1. Viande** | 200-2000g | 20-60 min. | Protéger les bords avec du papier d'aluminium. Retourner la viande quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux types de vian-des suivants : viande de boeuf, agneau, porc, steaks, côtelettes et hachis. |
| **2. Volaille** | 200-2000g | 20-60 min. | Protéger les parties les plus fines comme les ailes et les extrémités d'un poulet entier avec du papier d'alumini-um. Retourner le plat quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poulets entiers et poulets en morceaux. |
| **3. Poisson** | 200-2000g | 20-50 min. | Protéger la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retourner le poisson quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poissons entiers et aux filets de poisson. |
| **4. Pain/ gâteau** | 125-1000g | 5-30 min. | Placez le pain ou le gâteau sur un morceau de papier cuisson (papier sulfurisé) et retournez-le dès que bip retentit (le four continue à fonctionner pendant le bip et s'arrête lorsque la porte est ouverte). Ce programme convient pour toutes les sortes de pain, en tranche ou entier, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient également pour toutes sortes de gâteaux à base de levure, biscuits, gâteaux au fromage et pâtes feuilletées. Il ne convient pas aux pâtes sablées, gâteaux aux fruits et à la crème, ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat. |

F

# *Utiliser le mode Étuver*

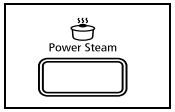
F

***En utilisant le mode Étuver, le temps de cuisson est réglé automatiquement.***

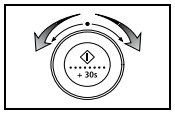
***Vous pouvez indiquer le nombre de plats en tournant la commande rotative.***

***Employez la cocotte vapeur en utilisant ce mode.***

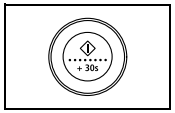
***Placez d'abord la cocotte vapeur au centre du plateau tournant, puis refermez la porte du four.***




**1.** Sélectionnez le type de produit en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Power Steam (Étuver, )**.




**2.** Sélectionnez le nombre de parts en faisant tourner la **commande rotative**.
(Reportez-vous au tableau de la page suivante)




**3.** Appuyez sur le bouton ◇ .
Résultat : La cuisson commence. Lorsque c'est terminée :
1) Le four sonne 4 fois.
2) Le signal de rappel sonne 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure est à nouveau affichée.

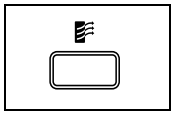
***Ci-dessous, vous trouverez un tableau présentant les quatre programmes automatiques du mode Étuver, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Employez la cocotte vapeur si vous utilisez ce mode.***

| Code / Aliment | Portion | Temps de repos | Recommandations |
|---|---|---|---|
| **1. Riz blanc** | 250 g<br>375 g | 4-5 min. | Mettez le riz blanc (à demi bouilli) dans la cocotte vapeur. Ajoutez 500 ml d'eau froide pour cuire 250 g de riz et 750 ml d'eau pour 375 g de riz. Fermez le couvercle de la cocotte. Enlevez le jus au moyen du papier cuisine. |
| **2. Pommes de terre pelées** | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g<br>600-650 g | 2-3 min. | Pesez les pommes de terre après les avoir pelées, lavez-les et coupez-les en morceaux de taille identique. Placez-les dans la cocotte vapeur. Ajoutez 15-30 ml (1-2 cuillerées à soupe) d'eau pour étuver 100-350 g, ajoutez 45-60 ml (3-4 cuillerées à soupe) pour 400-550 g. Fermez le couvercle de la cocotte. |
| **3. Légumes frais** | 100-150 g<br>200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | 1-2 min. | Pesez les légumes après les avoir lavés, nettoyés et découpés en morceaux de même taille. Placez-les dans la cocotte vapeur. Ajoutez 30 ml (2 cuillerées à soupe) d'eau pour étuver 100-350 g, ajoutez 45 ml (3 cuillerées à soupe) d'eau pour 400-450 g. Fermez le couvercle de la cocotte. Remuez après la cuisson et avant le temps de repos. |
| **4. Compote de fruits** | 100-150 g<br>200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | 2-3 min. | Pesez les fruits frais après les avoir pelés, lavés et coupés en morceaux de taille identique. Placez-les dans la cocotte vapeur. Ajoutez 15-30 ml (1-2 cuillerées à soupe) d'eau pour étuver 100-350 g de fruits, ajoutez 45 ml (3 cuillerées à soupe) pour 400-450 de fruits. Ajoutez aussi 1 ou 2 cuillerées de sucre. Fermez le couvercle de la cocotte. Remuez après la cuisson. Ce programme convient aux pommes, poires, prunes, abricots, mangues et ananas. |

## Déodorisez votre four

***Pour supprimer la vapeur ou les odeurs à l'intérieur du four, utilisez la fonction de déodorisation.***

***Commencez par nettoyer l'intérieur du four.***



Appuyez sur le bouton de déodorisation ( ).
Résultat : la déodorisation commence. Lorsqu''elle est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.

✉ La durée de désodorisation est pré-réglée sur 5 minutes. Elle augmente de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur le bouton **+ 30s**.

✉ Vous pouvez également augmenter ou réduire cette durée en tournant le bouton de sélection du temps de cuisson vers la droite ou vers la gauche.

✉ La durée maximale est fixée à quinze minutes.

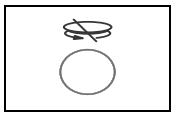
## Désactivez la rotation du plateau

***Le bouton de désactivation de la rotation du plateau ( ) empêche le plateau de tourner et vous permet ainsi de cuire, réchauffer ou décongeler des aliments dans des plats de grande taille occupant toute la cavité du four.***

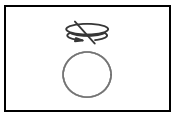
☛ Cependant, les résultats sont moins satisfaisants que lorsque le plateau peut tourner, la cuisson des aliments étant moins homogène. Nous vous conseillons de tourner le plat manuellement à mi-parcours.

☛ **Attention !** Ne faites jamais tourner le plateau lorsque le four est vide.

Raison : ceci risque de provoquer un feu et d'endommager le four.



**1.** Appuyez sur le bouton de désactivation de la rotation du plateau ( ).
Résultat : la rotation du plateau est désactivée.



**2.** Pour activer de nouveau la rotation du plateau, appuyez sur le même bouton ( ).
Résultat : le plateau peut de nouveau tourner.

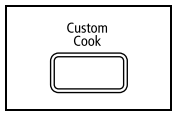
✉ N'appuyez pas sur le bouton de désactivation de la rotation du plateau ( ) en cours de cuisson.

## Utilisation de la fonction Cuisson personnalisée

***Si vous cuisinez ou réchauffez régulièrement le même type de plat, vous pouvez conserver le temps de cuisson et la puissance utilisée dans la mémoire du four, afin de ne pas avoir à les définir à chaque fois.***

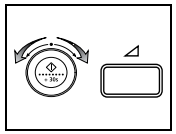
***Vous pouvez mettre en mémoire deux paramètres différents.***

### *Mise en mémoire des paramètres*




**1.** **Pour programmer le...** — **Appuyez sur le bouton Custom Cook [Cuisson personnalisée]**

| | |
|---|---|
| Premier paramètre | Une fois (affichage P1) |
| Deuxième paramètre | Deux fois (affichage P2) |

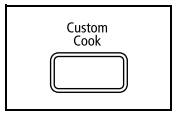


**2.** Définissez votre programme de cuisson comme d'habitude (temps de cuisson et puissance), voir si nécessaire.

**3.** Appuyez sur le bouton .
Résultat : Vos paramètres sont à présent stockés dans la mémoire du four.

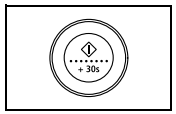
### *Utilisation des paramètres en mémoire*

***Tout d'abord, placez les aliments au centre du plateau tournant et fermez la porte du four.***




**1.** **Pour sélectionner le...** — **Appuyez sur le bouton Custom Cook [Cuisson personnalisée]**

| | |
|---|---|
| Premier paramètre | Une fois (affichage P1) |
| Deuxième paramètre | Deux fois (affichage P2) |



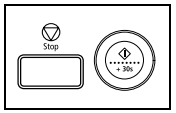

**2.** Appuyez sur le bouton .
Résultat : Les aliments sont cuits suivant les paramètres requis.

F

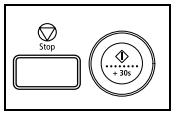
F

## *Supprimez le signal sonore*

***Vous pouvez supprimer le signal sonore à tout moment.***




**1.** Appuyez simultanément sur les boutons ▽ et ◇ .
Résultat : le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton.

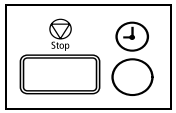



**2.** Pour rétablir le signal sonore, appuyez simultanément sur les boutons ▽ et ◇ .
Résultat : le signal sonore du four est de nouveau activé.

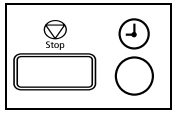
## *Verrouillez votre four à micro-ondes*

***Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité vous permettant de verrouiller le four, de telle sorte qu'un enfant ou une personne ne connaissant pas son fonctionnement ne puisse pas l'actionner par mégarde.***

***Le four peut être verrouillé à tout moment.***




**1.** Appuyez simultanément sur les boutons ▽ et ⏲.
Résultat : le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).




**2.** Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.
Résultat : le four est de nouveau utilisable.

MW107W-FR.fm Page 13 Wednesday, March 24, 2004 1:39 PM

# *Guide des récipients*



***Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé.***

***Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes.***

***Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.***

| Récipients | Garantis micro-ondes | Commentaires |
|---|---|---|
| **Papier d'aluminium** | ✓ ✗ | Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité. |
| **Plat à brunir** | ✓ | Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe. |
| **Céramique et porcelaine** | ✓ | Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques. |
| **Cartons plastifiés jetables** | ✓ | Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage. |
| **Emballage "fast-food"** | | |
| • Gobelets et barquettes en polystyrène | ✓ | Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe. |
| • Sachets en papier ou journaux | ✗ | Risquent de brûler. |
| • Papier recyclé ou décorations métalliques | ✗ | Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles). |
| **Verre** | | |
| • Résistant à la chaleur | ✓ | Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques. |
| • Verres de table | ✓ | Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température. |
| • Bocaux | ✓ | Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer. |
| **Métal** | | |
| • Plats et attaches pour sacs de congélation | ✗ | Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu. |
| **Papier** | | |
| • Assiettes, gobelets, serviettes | ✓ | Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. |
| • Papier absorbant | ✓ | Permet d'absorber un excès d'humidité. |
| • Papier recyclé | ✗ | Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles). |
| **Plastique** | | |
| • Barquettes | ✓ | Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé. |
| • Film plastique | ✓ | Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film. |
| • Sacs de congélation | ✓ ✗ | Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire. |
| **Papier sulfurisé ou paraffiné** | ✓ | Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures. |

**✓ = Recommandé** **✓ ✗ = Faire attention** **✗ = Incertain**

F

## *Nettoyez votre four à micro-ondes*

***Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :***

- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

☛ Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, la surface risque de se détériorer, ce qui peut altérer le fonctionnement de l'appareil et engendrer une situation dangereuse.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronné sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (1000 W).
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

✉ Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :

- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

## *Rangez et entretenez votre four à micro-ondes*

***Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.***

***N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :***

- ***charnière cassée,***
- ***joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

***Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.***

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

✉ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.

Raison : la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✉ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour utilisation commerciale.

MW107W-FR.fm Page 15 Wednesday, March 24, 2004 1:39 PM

## *Spécifications techniques*

***Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.***

| | |
|---|---|
| **Modèle** | **MW107W** |
| **Source d'alimentation** | 230V ~ 50 Hz |
| **Puissance absorbée**<br>Micro-ondes | <br>1500 W |
| **Puissance restituée en micro-ondes** | 100 W / 1000 W (IEC-705) |
| **Fréquence de fonctionnement** | 2450 MHz |
| **Type de magnétron** | OM75P(31) |
| **Méthode de refroidissement** | Moteur de ventilation |
| **Dimensions** (Long. x Haut. x Prof.)<br>Extérieures<br>Cavité du four | <br>517 x 297 x 406 mm<br>336 x 241 x 349 mm |
| **Capacité** | 28 litres |
| **Poids**<br>Net | <br>15 kg environ |

## *Remarque*

MW107W-FR.fm Page 16 Wednesday, March 24, 2004 1:39 PM

SAMSUNG
ELECTRONICS

**Samsung Electronics France**
**56, Quai de Dion Bouton**
**92806 PUTEAUX Cedex**

**Pour toute information ou tout renseignement compl mentaire sur nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition au :**

**N°Indigo 0 825 08 65 65**

**Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :**

# www.samsung.fr